

# SH

simon huber  
weingut



## Weißer burgunder

Gutswein

Jahrgang 2023

---

### HERKUNFT

Ohlsbach

---

### TERROIR

Granitverwitterung mit Lehm

---

### REBSORTE

Weißburgunder

---

### AUSBAU

Nach kontrollierter Gärung vier Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank

---

### WEINBESCHREIBUNG

Die Weißburgunder Reben in einer tiefgründigen Lage in Ohlsbach erzeugen eine Harmonie zwischen Frische und Fruchtigkeit.

Im Glas hellgelb mit grünen Reflexen.

In der Nase entfaltet sich ein elegantes Aromenspiel von grünen Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten, begleitet von subtilen floralen Noten und einem Hauch von Mandeln. Die Frischen Aromen wird durch eine leichte Mineralität ergänzt.

Der Abgang ist klar und erfrischend, mit einem langanhaltenden Nachhall von frischen Früchten und einem Hauch von Nussigkeit. Die feine Mineralität verleiht dem Wein eine zusätzliche Dimension und lädt zum weiteren Genießen ein.

---

### ANALYTISCHE WERTE

Alk. 13% Vol.

1,6 g/l RZ trocken

5,9 g/l Säure

---

### SPEISEEMPFEHLUNG

Meeresfrüchtesalat, Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen, gegrilltes Hähnchen mit Kräutern, Risotto mit Spargel und Pilzen, Milder Weichkäse wie Brie oder Camembert, Antipasti

Weingut Simon Huber | Mattenhofweg 3 | 77723 Gengenbach

Tel.: 07803-934850 | [mail@simonhuber-wein.de](mailto:mail@simonhuber-wein.de) | [www.simonhuber-wein.de](http://www.simonhuber-wein.de)